

et les cultivateurs devraient en introduire une meilleure autant que possible.

Les cochons ayant des petites têtes et des pattes courtes paient mieux pour la nourriture qu'ils consomment que ceux qui ont la tête grosse et les pattes longues, tels que ceux qu'on élève en Canada.

Les cochons se trouvent bien en été avec du trèfle et un peu d'autre nourriture tous les jours, donnée d'une manière régulière et de l'eau au besoin; un bon abri pour les préserver du soleil et de la pluie, leur est aussi nécessaire.

#### Glacière à bon marché.

Voici un plan de glacière à bon marché et que chaque cultivateur pourrait facilement établir dans le voisinage de sa maison :

Faites une boîte de huit pieds carrés, avec des planches de deux pouces, clouées sur des solives. Un des côtés de cette boîte doit être de sept pieds de hauteur, et le côté opposé dix pieds : ce qui donnera un comble de huit pieds et une inclinaison de trois pieds. Il est bon que les planches du comble aient leur pente vers les côtés de la boîte ou glacière. Une couverture double sera suffisante.

Cette glacière doit être placée sur une butte, dans un endroit sec et ombragé, où l'eau ne saurait parvenir. Pas n'est besoin de mettre de fond à cette glacière, il suffit de mettre sur le sol de l'intérieur un pied d'épaisseur de bran de scie, et de placer la glace sur des bouts de planche.

Coupez les morceaux de glace de deux pieds carrés, et faites-en un tour de six pieds carrés au milieu de la glacière. Placez les morceaux de glace aussi près que possible l'un de l'autre, en remplissant à mesure les crevasses de bran-de-scie. Nous avons maintenant six pieds cubes de glace, avec un espace d'un pied tout autour entre la glace et les planches. Remplissez cet espace avec du bran-de-scie, en en mettant une épaisseur de dix-huit pouces sur le sommet de la glace. Vous aurez, par ce moyen assez de glace pour l'usage de la famille, pour la saison d'été.

Il faut laisser trois pieds découverts dans le côté de dix pieds, pour la ventilation, et une ouverture pour donner accès à l'air jusqu'à la glace, qui peut être élargie à demande quand on prend de la glace, et pour la remplir avec plus d'aisance.

Pour cette construction, il faut à peu près 500 pieds de bois, et l'ouvrier le plus novice peut le faire.

Le nouveau bran-de-scie est préférable, pour l'utiliser à la glacière. On ôte le bran-de-scie facilement de sur la glace, en la lavant.

#### Choses et autres.

*Plants de fraisiers en pots.*—Les horticulteurs qui se livrent au commerce de plants de fraisiers, ont, depuis quelques années, adopté la méthode de faire croître les coulants (stolons) de fraisiers, une fois qu'ils commencent à s'éloigner de la plante mère, dans des petits pots de terre remplis d'un riche terreau. Par ce moyen, ils se procurent des plants très forts dès la première année de plantation, et ces plants en pots transplantés hors du pot, sur place, en septembre donnent une jolie récolte dès l'année suivante. Seulement, il n'y a que pour les endroits peu éloignés de la pépinière, que ces plants sont utiles et réellement de valeur, car on il faut les transporter dans les pots où ils ont crû, et alors le transport coûte fort cher

si les distances sont longues; ou bien, il faut sortir ces plants des pots et les emballer pour les transporter, et alors les plants cultivés en pots, perdent leur supériorité sur les plants de coulants pris sur le champ.

Pour obvier à ces inconvénients, M. Auguste Dupuis, pépiniériste, du village des Aulnaies, comté de l'Islet, a mis de côté les pots et a imaginé de faire pousser les coulants dans des cornets (*casseaux*) en écorce, de trois pouces de diamètre et six à sept pouces de profondeur. Ces cornets sont en écorce de bouleau, ils sont attachés au moyen d'une épine d'ambépine (*conellier*) et sont des plus économiques à employer. De plus, ils sont flexibles, maniables, légers, aucunement sujets à se briser, de sorte que, à quelque distance qu'on ait à expédier les plants, on peut les emballer dans leur cornet, d'une manière très compacte, dans un espace relativement restreint, sans augmenter le poids des paquets et sans par conséquent rendre plus coûteux le prix du transport.

Les plants, ainsi emballés dans de la mousse humide, peuvent passer dix ou douze jours en voyage sans souffrir en aucune manière.

Par le moyen adopté par M. Dupuis, les personnes les plus éloignées d'une pépinière peuvent donc se procurer des plantes de fraisiers en pots, sans qu'il leur en coûte trop cher ou sans que ces plants se détériorent par le transport. Un essai convaincra les plus sceptiques sous ce rapport.

*Culture sans engrais.*—Ce n'est pas en cherchant des recettes pour remplacer les engrais et faire pousser toutes nos récoltes dans tous les climats et dans toutes les terres, que nous augmenterons les produits de l'agriculture. Nous ajoutons trop d'importance à quelques procédés particuliers, parce que du blé, de l'avoine, des pommes de terre cultivés en petit, d'après ces procédés, ont donné des résultats extraordinaires.

Au lieu de chercher des engrais pour toutes les récoltes, cherchons à adapter à nos différents sols, ici la marne ou la chaux, là le plâtre ou les cendres, etc.; cherchons surtout à augmenter la production des engrais dans nos fermes, en multipliant les animaux et en tirant parti des cures des fossés, des mauvaises herbes par la préparation de composts par tout moyen susceptible de faciliter la décomposition des matières, sans occasionner la déperdition des principes fertilisants qu'elles renferment.

#### RECETTES

##### *Préparation des peaux de mouton avec la laine.*

Prenez une onçillerie à thé d'alun et deux de salpêtre; pulvérisiez-les et mettez les bien ensemble, alors saupoudrez l'intérieur de la peau, et mettez les deux côtés de la chair ensemble, laissant la laine au dehors. Alors pliez les peaux aussi légèrement que possible, et mettez-les dans un endroit sec. Aussitôt qu'elles seront sèches, dans deux ou trois jours, grattez-les avec un couteau, jusqu'à ce qu'elles soient nettes et souples. Ceci complète le procédé.

Vous pouvez préparer d'autres peaux de la même manière.

##### *Moyen de faire du beurre jaune en hiver.*

On a suggéré différents moyens artificiels à employer pour donner une teinte jaune au beurre fabriqué en hiver, et à l'égard d'un grand nombre l'expérience a été sans succès.

Un correspondant d'un journal d'agriculture de Philadelphie est convaincu qu'avec le traitement convenable de la crème, on peut faire du beurre jaune en hiver, sans employer aucune substance étrangère.

Voici, dit-il, quelle est ma manière de procéder :

« Le lait est tenu dans une chambre où il ne gèle pas, et on ne le laisse pas reposer plus de quarante-huit heures avant de l'écraimer. Après que le lait a été écraimé, la crème ne doit pas être exposée au froid afin qu'elle surisse, tout en prenant garde qu'elle devienne trop chaude. Après qu'elle a suri suffisamment, elle est barattée vigoureusement jusqu'à ce que le beurre se forme, ce qui prendra de 15 à 20 minutes, si la température est convenable. Il ne faut pas employer d'eau chaude, car son emploi avec la crème lorsqu'on la bat, est la cause principale de la blancheur du beurre en hiver. J'ai recouru à ce moyen depuis plusieurs années et j'ai manqué rarement de faire du beurre aussi beau et aussi jaune en hiver qu'en été. »